



Frédéric DUHART

*Manger à la mode dans le sud-ouest
de la France au 18^e siècle*
Les formes et les conditions
d'un choix culturel

Entre Paris et Versailles, diverses modes alimentaires, qui touchent tant à l'art culinaire qu'à la reconnaissance particulière de produits variés éclosent et prospèrent dans le courant du 18^e siècle ; l'adoption de celles-ci dans les provinces du royaume éloignées de ce centre confine à l'exercice d'un arbitraire culturel (Igor De Garine, 1979). La diffusion de ces modes participe du bon goût alimentaire,

aussi l'irrationalité qu'elle peut engendrer ne se traduit-elle guère dans la sphère nutritionnelle mais par un coût économique voire, avec certaines denrées, par une dimension ostentatoire de la consommation.

Le prix des denrées distinguées, la médiation du livre ou le recours nécessaire aux talents d'artisans très spécialisés font que la propagation des modes alimentaires reste pour l'essentiel cantonnée aux cercles qui disposent d'une réelle aisance financière ; ces élites au palais curieux présentent par delà ce point commun une assez grande diversité dans le vaste sud-ouest de la France puisqu'elles y vivent dans des cités importantes (Bordeaux qui compte au début du siècle quelque quarante-cinq mille habitants est devenue à la veille de la Révolution l'une des premières villes du royaume avec plus de cent mille âmes, tandis que Toulouse qui compte à peu près autant d'habitants à l'aube du siècle, abrite environ cinquante-deux mille citoyens au terme de l'Ancien Régime), des villes moyennes telles que Bayonne ou Agen dont la population oscille entre dix et quinze mille habitants, de petites cités ou de gros bourgs commerçants, mais aussi dans des terroirs ruraux fort variés, d'où elles entretiennent souvent, par le jeu de différents réseaux de sociabilité, des relations avec le monde urbain. De cette diversité procède l'existence de sources variées pour une étude de la relation de ces élites méridionales avec les modes alimentaires : aux menus conservés dans les comptabilités des corps de ville, aux comptes des évêques, s'ajoutent de nombreux livres de raison (dont la qualité varie autant que les origines géographiques), diverses formes d'inventaires, précieux pour l'étude de la diffusion de la littérature culinaire et celle des différents vins, ou encore quelques correspondances, des annonces de commerçants, etc.

L'attrait des élites du sud-ouest de la France, au 18^e siècle, pour les modes alimentaires offre un riche objet de réflexion sur les relations entre la consommation alimentaire et l'arbitraire culturel. Ce cas, éloigné de nous par ce que Fernand Braudel (1979) nomme une "affreuse distance", est exemplaire d'un comportement dépendant de l'arbitraire culturel tout en montrant la complexité de ce dernier : la concrétisation de la curiosité à l'égard des modes gourmandes n'étant possible que par la mise en place d'un faisceau d'échanges, économiques, techniques et humains. Après un examen des différents types de modes alimentaires, nous considérerons les différents processus qui sous-tendent leur diffusion.

Petite typologie des modes alimentaires

Dans la problématique d'une telle réflexion, quelques grandes catégories de modes alimentaires peuvent être dégagées. Parmi les modes qui consistent à consommer une denrée particulière, une distinction peut être opérée en fonction du degré d'originalité du produit par rapport aux aliments produits localement : dans certains cas, l'aliment à la mode, abstraction faite de la réputation gastronomique, possède un équivalent local, tandis que dans d'autres, il est sans équivalent dans la production du lieu ; les vins recherchés se placent dans cette catégorie, les caractéristiques objectives de chacun d'entre eux (elles sont au delà de la simple renommée, comme le montre notamment un mode de consommation différent de celui des crus communs) en faisant des produits à part. Le succès de certains produits entraîne le développement d'un commerce de contrefaçons plus ou moins grossières. Son existence ne pose pas un réel problème dans le cadre d'une analyse de la sensibilité aux modes, puisque l'imitation ne fait que

confirmer l'intérêt manifesté pour le produit authentique. Les autres modes alimentaires se fondent sur l'adoption de techniques culinaires ou de recettes particulières.

Le choix du bon goût

Les élites du sud-ouest de la France n'hésitent pas à se procurer à un haut prix des denrées fortement valorisées dans le discours gourmand.

Parmi les denrées achetées à l'état brut, les provenances lointaines de quelques volailles, alors que sont produits dans la région quantité d'oiseaux de mêmes espèces finement engraisés, montrent la pesante influence des canons exigeants de la distinction par le goût : les Bayonnais fortunés n'hésitent pas à faire venir des chapons de Barbezieux (1) (aujourd'hui située en Charente), une des provenances vantées dans les livres de cuisine, telle *La Science du maître d'hôtel cuisinier* de Menon (1749), tandis qu'E. C. de Loménie de Brienne, archevêque de Toulouse dans le dernier tiers du 18^e siècle, se procure des poulardes et des chapons de Bresse (Taillefer, 2000), dont les amateurs mettent en relation, à l'instar de A. A. Parmentier (1785), "l'avantage de la chair" au maïs... un grain qui intervient aussi largement dans l'alimentation des volailles du Midi toulousain.

La volonté de suivre les canons du bon goût conduit aussi à rechercher les saveurs renommées de charcuteries différentes de la production locale, ainsi celle du saucisson de Bologne employé pour accompagner un dindon sur la table des magistrats bayonnais, le 10 avril 1709 (2) ; en dehors de la vallée de l'Adour, sa zone de fabrication, le jambon de Bayonne, estimé des gourmets parisiens comme le rappelle la plume alerte de L. S. Mercier (1788), s'impose sur les

meilleures tables au détriment de la production locale : tandis qu'il est présenté aux édiles libournais, apprêté en pâté au cours d'un dîner de juillet 1756, les consuls d'Agen le dégustent glacé lors d'un déjeuner de septembre 1758 (3).

L'originalité gourmande

Les élites du sud-ouest du royaume sont aussi sensibles à l'engouement pour des denrées plus originales, ainsi les pâtes alimentaires d'Italie ; alors que cette denrée est appréciée par les gourmands de la capitale (Sabban et Serventi, 2000), d'aucuns achètent, à l'instar de l'évêque de Comminges, des *vermichely* et des *lasagni* ou, tel le premier président du parlement de Toulouse, des *macaroni* (4). Parmi les denrées estimées, figurent aussi des laitages de qualité qui viennent s'adjoindre au fleuron régional que constitue le roquefort (ce fromage dont la renommée dépasse les frontières du royaume est logiquement estimé, à l'instar du chalossais pomiès (5), par les gourmets argentés de l'ensemble de la région), ainsi le parmesan qu'apprécie le Bordelais F. L. Galathea (Figeac, 1996), le brie goûté par des seigneurs de Rodes en Haute Ariège (Pailhès, 1996) ou le gruyère qui apparaît sur la table des édiles bayonnais, au dessert, parfois accompagné de noix (6). L'attrait pour les agrumes mûris dans les contrées méditerranéennes est aussi développé dans le quart sud-ouest du royaume qu'à la capitale : alors qu'au cours de son séjour en Albigeois, la marquise de Narbonne consomme régulièrement des oranges (7) et que la comtesse béarnaise de Peyré veille à se pourvoir de ce fruit lorsqu'elle organise un bal (Desplat, 1992), les amateurs de l'acide citron en emploient de grandes quantités, tel l'évêque de Rodez qui en l'espace d'une semaine, au cours du mois de septembre 1784, en fait acheter plus de soixante auprès d'une même marchande (8).

La sensibilité aux modes dans le choix des vins fins est importante, car si les meilleurs crus régionaux figurent en bonne place dans les celliers du sud-ouest, ainsi le vin des Graves présent dans la cave du chanoine ruthénois Flaugergues (Gaulejac, 1974) ou dans celle de la maison de Roussel à Dubzac (9), les autres vins estimés par les buveurs parisiens figurent sur les meilleures tables : les bourgognes, présents jusque dans les caves du Bordelais (à Saucats, le caveau de la demeure du président Pichard abrite du vin de Beaune) sont à l'honneur lors des repas de prestige, tel le chambertin servi, en décembre 1787, au cours d'une fête donnée par les capitouls (10), tandis que la vogue de l'onéreux champagne (il coûte quatre livres la bouteille à Bayonne en octobre 1749) se manifeste par sa présence dans les verres mais aussi par son emploi en cuisine. Ainsi le corps de ville toulousain déguste-t-il en juillet 1763 des *cailles à la cendre au vin de champagne* et des *ris de veau au citron et vin de champagne* (11). Les élites locales n'échappent pas non plus à la vogue des vins liquoreux (Duhart, 2003) à l'image du sieur de Cambon qui consomme du malaga ou du maître du château d'Aiguillon qui fait servir à sa table dans le courant d'avril 1782, outre sept bouteilles du précédent cru, trois de malvoisie de Madère, vingt-quatre de *pacaret* d'une qualité variable et divers muscats (12).

Le prestige du "goût français"

La sensibilité aux modes alimentaires se traduit également par l'attrait pour des recettes ou des types de présentation : tandis que Labat de Savignac, au début du siècle, mange avec délice des *omelettes à la Célestine* (Le Mao, 1997-1998), les édiles de Carcassonne apprécient *la morue à la provençale* (13) et un noble périgourdin, P. de Saint-Astier, fait servir à ses hôtes, un jour de 1783, du *poulet à la*

tartare (Figeac, 2001), une recette qui comme la précédente ou celle du très goûté gâteau de Savoie, figure dans *La Cuisinière bourgeoise* de Menon (1746). L'apprêt à la Sainte-Ménéhould, un des grands succès de la cuisine française du temps - *La Cuisinière bourgeoise* propose de l'utiliser pour préparer une douzaine d'aliments et il est repris dans *The London Art of cookery* de J. Farley (1785) - est fortement apprécié sur les bonnes tables du sud-ouest : un tel enrobage à l'œuf et à la mie de pain est ainsi employé autour de pieds de porc servis aux consuls d'Albi en décembre 1714 ou de queues de mouton offertes aux palais des magistrats bayonnais le 26 juin 1713 (14). A l'occasion des collations ou des desserts les plus soignés, les arts de la table et le travail du maître d'hôtel se combinent dans des présentations qui offrent bien des similitudes avec les créations faites dans la capitale et dont témoignent les manuels de confiserie : ainsi la collation offerte à Madame la première présidente par les capitouls en mai 1770. La table, divisée en quatre-vingts plateaux aux bords de carton peint et au fond garni en "beau sable de toute couleur et suivant un dessin du meilleur goût", est aussi ornée de figures de cristal ou de porcelaine et de fleurs naturelles ou artificielles. Les confiseurs, qui s'affairent pour le plus grand plaisir des gourmands du Corps de ville bayonnais, réalisent de belles compositions, telles les six grandes glaces "garnies de confitures sèches et de pièces entières comme cédrats, oranges et citrons confits" et d'une valeur de soixante-douze livres qui sont consommées le 12 septembre 1753 (15).

La diffusion de la mode et ses conditions

Un contexte socio-économique particulier est nécessaire pour que l'arbitraire culturel qui consiste à suivre les modes alimentaires puisse s'exercer. En effet, la fourniture des denrées en vogue, en général coûteuses et d'origine lointaine, demande un réseau d'approvisionnement particulier tandis que la transmission des techniques culinaires passe par la circulation d'hommes d'expérience comme par celle de l'écrit culinaire.

L'approvisionnement en denrées à la mode

Par delà le recours à quelques boutiquiers spécialisés locaux, l'obtention des marchandises à la mode nécessite la mise en place de réseaux personnels, dans lesquels, à côté des relations strictement commerciales, diverses sociabilités sont mises à profit. Les magasins de marchands tels que le distillateur libournais Grandet qui vend notamment des "vins de liqueurs de tous pays", permettent de se procurer quelques-unes des denrées à la mode, mais dans d'autres cas, les amateurs de ce type d'aliments traitent directement avec des commerçants installés plus près des zones de production ou d'importation : ainsi en 1784, l'évêque de Rodez constitue-t-il des provisions de denrées méditerranéennes (huile de première qualité, café de Moka débarqué à Marseille, citrons, oranges, etc.) auprès d'un marchand d'Aix (12).

Les voyages liés à l'activité professionnelle peuvent être mis à profit pour tisser ce réseau de relations commerciales. Ainsi, le conseiller d'Albis de Belbèze conduit à Privas par son activité d'homme de loi, s'y préoccupe aussi de sa cave : "Je prends des précautions pour avoir l'hiver prochain des vins excellents, je suis déjà assuré d'une



Gravé par J. B. Bonnaud & Fils

Le Souper fin

caisse de côte volée et de château grillé ; je traite actuellement pour l'hermitage blanc, j'aurai du catillon et du Saint Berai", confie-t-il à son épouse dans une lettre du premier août 1785 (Puis, 1913). Les sociabilités familiales et amicales favorisent aussi certains approvisionnements : alors que J. de Laborde Noguès, maître d'un château à Ustaritz, reçoit en cadeau de son beau-frère cent quatre-vingt-trois bouteilles de vin de Graves rouge et que le juge Peyre lui offre du cahors en contrepartie d'un envoi de vin d'Espagne, le supérieur du Grand Séminaire de Bordeaux fait expédier en mai 1784 à l'évêque de Rodez, une barrique de rouge et une autre de blanc de *Haut-Brion de la mission* (17).

L'implantation des spécialistes

et la transmission des savoirs

L'installation d'artisans dépositaires de techniques culinaires en vogue est un des moyens de diffusion des modes alimentaires. Ainsi en mars 1719, les jurats de Bordeaux, en enregistrant ses lettres de maîtrise, accordent-ils à G. Bourgoin, "maître cuisinier traiteur queulx de la ville de Paris", le droit d'exercer sa profession dans leur cité (Ducaunnes-Duval et Courteault, 1909) alors que, forts d'une solide réputation, des pâtisseries et des chocolatiers suisses, tel P. Genella qui propose dans sa boutique bordelaise des chocolats réalisés selon les façons les plus en vogue (*à la turinoise, à l'espagnole, à la bayonnaise, etc.*), s'installent dans des villes du sud-ouest, d'une taille parfois fort médiocre à l'instar de Dax ou de Mont-de-Marsan (Figeac, 2001). Sur le long terme, par imitation de leur succès ou par la formation d'apprentis ou d'ouvriers, de tels artisans ont pu transmettre des techniques et des recettes. L'itinéraire du cuisinier languedocien C. Durand qui travaille successivement dans les années 1780 pour

l'évêque d'Alès, pour celui de Nîmes, les Etats du Languedoc, le comte de Périgord et l'archevêque de Narbonne (Neirinck et Poulain, 1997), témoigne d'une mobilité dans le service des tables les plus prestigieuses. Or une telle situation constitue un atout pour la diffusion des modes, tout comme le goût des élites pour la fréquentation des villes d'eaux où une cuisine raffinée et nourrie de divers apports les attend, ainsi à Barèges où selon J.-P. Picqué, "la science des cuisiniers s'accorde avec tous les régimes, et ne brille nulle part de plus d'éclat." (Picqué, 1789).

Les expériences personnelles liées à la mobilité d'une partie des élites locales créent aussi un contexte favorable à l'adoption des modes alimentaires : tandis qu'au cours de ses séjours dans la capitale, le jeune marquis de Poyanne, au début des années 1730, participe à des réceptions et développe un faible pour le champagne et les boissons exotiques (Figeac, 2001), en de mêmes circonstances, le député bayonnais au Conseil du commerce L. Dulivier fait siennes certaines pratiques de commensalité en vogue, tel le déjeuner d'huîtres dont il joue une plantureuse variation pour le plaisir de "ceux de ses amis qui sont tombés sous sa main" le 4 février 1759, autour des beaux et excellents coquillages qu'il vient de recevoir du Rochelais Pascaud (18).

La diffusion de la littérature culinaire

Agent important dans la transmission des modes alimentaires, la diffusion des ouvrages culinaires est hélas particulièrement difficile à saisir, d'autant plus que l'édition de ce type de littérature dans le sud de la France n'est pas brillante au 18^e siècle et se limite aux impressions bordelaises, en 1695 et 1700, d'une *Ecole des ragoûts* et à une ou quelques édition(s) de *La Cuisinière bourgeoise* réalisée(s) à

Marseille (Flandrin et Hyman, 1986). Quelques almanachs donnent de fort brèves remarques culinaires : ainsi dans l'*Almanach journalier pour l'année 1769* imprimé à Toulouse, les emplois de quelques légumes sont précisés, mais ils ne suffisent guère à éclaircir ce sombre tableau. Aussi notre connaissance de la diffusion locale du texte culinaire repose-t-elle presque uniquement sur les indices de possession de livres de cuisine, ce qui, compte tenu des conditions de rédaction des inventaires après décès, la rend fort lacunaire.

La plupart des grands classiques de la cuisine française ont circulé dans la région, ainsi *Le Cuisinier françois* (1651) dont l'Agenaise M. de Raymond, décédée en 1736, conserve un exemplaire dans sa bibliothèque (19) ou *La Cuisinière bourgeoise* fort bien représentée dans les collections d'ouvrages des vicaires perpétuels bordelais (Cadilhon, 2002). Certains n'achètent pas les ouvrages mais en copient des fragments plus ou moins longs à l'instar de l'auteur d'un manuscrit conservé aux archives départementales de la Haute-Garonne et dans lequel se mêlent à des remèdes, des extraits du *Livre paroissial de Narbonne* et des recettes extraites de *L'Art de bien traiter* (un ouvrage qui a connu une certaine diffusion dans le sud-ouest puisque E. Ducéré note sa présence dans des bibliothèques bayonnaises) (20).

La concrétisation de l'écrit en pratique culinaire nous échappe ; toutefois quelques cas précis suggèrent cette possible matérialisation gourmande : Labat de Savignac possède un *Jardinier françois* renfermant la recette de son omelette préférée (Le Mao, 1997-1998) tandis que l'Agenais J. Lamarque appartenant à une élite qui tire de ses domaines quantité de fruits, possède en 1777, *La nouvelle instruction*

pour les confitures, un ouvrage ancien, qui a pu être acheté par un aïeul, mais dans lequel Massialot consacre près de cinquante-quatre chapitres aux fruits et à leur conservation (21).

Pour le gourmand fortuné du quart sud-ouest du royaume de France, faire servir à sa table un vin pressé sous le chaud soleil de l'Andalousie, un chapon né sous les cieux moins cléments des abords de la Charente ou une recette réalisée selon les canons de la nouvelle cuisine, est bien une manifestation d'un arbitraire culturel, d'un choix parfois fort coûteux dont se passent ceux dont l'aisance n'est qu'honnête ; ce comportement, constitue, pour une part, une forme extrême de l'attrait pour les mets raffinés qui est fondamental dans le goût alimentaire des élites du 18^e siècle. Dans certains cas, la consommation des denrées à la mode revêt une dimension ostentatoire qui, dans cette société où les apparences jouent un rôle essentiel, s'avère utile ou nécessaire pour tenir son rang ou témoigner de la prospérité de son négoce.

Tandis que l'acquisition des produits à la mode nécessite un circuit commercial particulier situé à la marge de ceux de l'approvisionnement en marchandises courantes et dans lequel les réseaux personnels jouent un rôle important, la diffusion des techniques culinaires passent par l'immigration de spécialistes et la distribution d'une littérature technique dont les apports peuvent être ensuite propagés par imitation : hors d'un tel contexte économique et humain, la curiosité à l'égard des modes alimentaires ne pourrait guère se concrétiser en consommation ; aussi le choix culturel matérialisé dans la consommation d'aliments et d'apprêts à la mode ne s'exerce-t-il qu'au sein du champ de possibilités (auquel la fortune confère certes

de larges limites) borné par ces conditions.

L'approche de la relation des élites du sud-ouest de la France aux modes alimentaires, montre aussi, par delà la question du choix, le rôle important que jouent diverses influences, dont la principale est "française", dans les comportements alimentaires des gourmands provinciaux aisés du 18^e siècle ; toutefois elle ne constitue qu'un aspect de la vaste question des goûts en usage dans le sud de la France occidentale au siècle des Lumières.

RÉFÉRENCES

F. Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme (15^e - 18^e siècle)*, t. 1 : *Les structures du quotidien*, Paris, Le Livre de Poche, [1979] 1993.

F. Cadilhon, "Le Livre de cuisine à Bordeaux à la fin du 18^e siècle.", *Du manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Talence, MSHA, 2002, p. 301 - 308.

C. Desplat, *Pau et le Béarn au 18^e siècle*, Biarritz, 2002, J&D, 1992.

A. Ducaunnes-Duval et P. Courteault, *Inventaire sommaire des registres de la jurade de Bordeaux*, Bordeaux, 1909.

É. Ducéré, *Dictionnaire historique de Bayonne*, Marseille, Laffitte, [1911] 1976.

F. Duhart, "Un Gusto de excelencia : los vinos de Andalucía en Francia en el siglo de la Ilustración", *Jornadas Interdisciplinarias : Los Vinos de Andalucía : patrimonio Cultural*, Université de Séville (à paraître).

F. Duhart, "Les Goûts alimentaires des élites urbaines du sud-ouest de la France au 18^e siècle : convergences, divergences et influences". Vassas (C.), *Les Suds. Construction et déconstruction*, Paris, CTHS, 2005, p. 193-205.

J. Farley, *The London Art of Cookery*, Londres, S&W, 1785.

M. Figeac, *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*, Bordeaux, FHSO, 1996.

M. Figeac, *La Douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au 18^e siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001.

J.-L. Flandrin et Ph. Hyman, "Regional tastes and cuisines : problems, documents and discourses on food in the southern France in the 16th and 17th centuries", *Food and foodways*, 1986, p. 221-251.

I. de Garine, "Culture et nutrition", *Communications*, 1979, 31, p. 70-92.

B. de Gaulejac, "Évolution des prix, des salaires et du niveau de vie dans le Rouergue (1350-1789)", *Etudes sur le Rouergue*, Rodez, FHLMR et SASLPG, 1974, p. 149-173.

C. Le Mao, *Vivre en Bordelais au temps de Labat de Savignac (1708-1720)*, T.E.R., Université de Bordeaux 3, 1997-1998.

Menon, *La Cuisinière bourgeoise suivie de l'Office*, Bruxelles, Foppens, [1746] 1774.

Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Leclerc, [1749] 1776.

L. S. Mercier, *Le Tableau de Paris*, Amsterdam, t. 9, 1788.

E. Neirinck et J.-P. Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France du Moyen Âge à nos jours*, Paris, J. Lanore (2^e ed.), 1997.

C. Pailhès (dir.), *Histoire de la Haute Ariège*, Toulouse, Privat, 1996.

A. A. Parmentier, *Mémoire [...] maïs ou blé de Turquie, plus connu en Guyenne sous le nom de blé d'Espagne*, Bordeaux, Pallandre, 1785.

J.-P. Picqué, *Voyage dans les Pyrénées françoises dirigé principalement vers le Bigorre [...]*, Paris, Le Jay fils, 1789.

A. Puis, *Une Famille de parlementaires toulousains à la fin de l'Ancien Régime. Correspondance du conseiller et de la comtesse d'Albis de Belbèze (1783-1785)*, Paris/Toulouse, Champion/Privat, 1913.

F. Sabban et S. Serventi, *La Pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Rome et Bari, Editori Laterza, 2000.

M. Taillefer, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2000.

Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Leclerc, [1749] 1776.

L. S. Mercier, *Le Tableau de Paris*, Amsterdam, t. 9, 1788.

E. Neirinck et J.-P. Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France du Moyen Âge à nos jours*, Paris, J. Lanore (2^e ed.), 1997.

C. Pailhès (dir.), *Histoire de la Haute Ariège*, Toulouse, Privat, 1996.

A. A. Parmentier, *Mémoire [...] maïs ou blé de Turquie, plus connu en Guyenne sous le nom de blé d'Espagne*, Bordeaux, Pallandre, 1785.

J.-P. Picqué, *Voyage dans les Pyrénées françoises dirigé principalement vers le Bigorre [...]*, Paris, Le Jay fils, 1789.

A. Puis, *Une Famille de parlementaires toulousains à la fin de l'Ancien Régime. Correspondance du conseiller et de la comtesse d'Albis de Belbèze (1783-1785)*, Paris/Toulouse, Champion/Privat, 1913.

F. Sabban et S. Serventi, *La Pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Rome et Bari, Editori Laterza, 2000.

M. Taillefer, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2000.

NOTES

- (17) Arch. mun. Bayonne, ms 665, 03/1762 et 10/1768 ;
Arch. dép. Aveyron, G 1037, 01/05/1784
- (18) Arch. mun. Bayonne, HH 280, 04/02/1759.
- (19) Arch. dép. Lot-et-Garonne, 3E 150/19, 15/01/1736.
- (20) Arch. dép. Haute-Garonne, 45 J 62, 18^e siècle ;
Ducéré (E.), [1911] 1976.
- (21) Arch. dép. Lot-et-Garonne, 3E 155/18, 11/03/1777.